

⑨ 日本国特許庁 (JP) ⑩ 特許出願公開
⑪ 公開特許公報 (A) 昭59-137415

⑫ Int. Cl.³
A 61 K 33/10
C 01 F 11/18

識別記号 ADD
序内整理番号 6675-4C
7106-4G

⑬ 公開 昭和59年(1984)8月7日
発明の数 1
審査請求 有

(全 3 頁)

⑭ カルシウム剤

⑮ 特 願 昭58-9757

⑯ 出 願 昭58(1983)1月24日

⑰ 発明者 小野田実

静岡県榛原郡吉田町住吉5436の

327

⑱ 出願人 小野田実

静岡県榛原郡吉田町住吉5436の

327

⑲ 代理人 弁理士 加藤静富

明細書

ノ 発明の名称 カルシウム剤

2 特許請求の範囲

卵殻を乾燥して細かい粉末にしたもの、この粉末を成形したものを使用することを特徴としたカルシウム剤。

3 発明の詳細な説明

本発明は、卵殻を低温で細かい粉末にし、この粉末か、粉末を成形したものを使用するカルシウム剤に関する。

近来一般の方に、とがく疲れやすい、血圧が高い、がんばりがきかない、内臓に故障がある、そういういった悩みを訴える人はふえる一方です。以前は老人に多かった高血圧、心臓病などのいわゆる成人病が今は若い人たちにも急に広がっています。

生産気をいうようですが、このぶんでは日本の将来が安ぜられてなりません。

健康を損なわせている原因は、いろいろさまざまですが、なかでも最も重要な原因として私が指摘したいのは、日本が火山列島で、火山灰におおわれた土壤に住んでいるため、日本人全般についていえるアルカリ性のミネラルの不足です。とりわけ、アルカリの代表、カルシウムが、日本人には足りません。欧米人の食事を模倣してとり入れたため、逆にとりすぎているのが、酸性の食品なのです。

明治中期から日本に入ってきたヨーロッパの栄養学は、アルカリ土壤に生活するヨーロッパ人種に適する栄養学で動物性たんぱく質と油脂を高く評価し、日本人の体格の小さいことを申し下し、ヨーロッパ人並みになろうとして、洋風

食事をすすめきました。日本民族の先祖がその経験と知恵で、カルシウムなどのアルカリ性ミネラルを多く含む海藻や小魚や青野菜をとっていたのに、今はそれが放っています。したがって、日本人の体质は酸性化に傾いているわけです。」と川島西郎博士がその著書「アルカリ食健強法」で述べられる通り、日本人の体质が酸性化したため、一般に前述のような疲れやすさ、高血圧、がんばりのきかなさ、内臓の衰弱など多くなり、又、子どもは骨や筋肉の発育性により、骨折や虫歯が異常に増加する事態すべき事態にあります。しかし、日本人の食生活は完全に飲食風化しており、海藻、小魚、青野菜等は独立にのることが少い。

このため、これらアルカリ食は食べず嫌いの状態になっており、今更必要な栄養素であるから

用で体調の悪さが活潑化されるため、健全な身体が得られる。しかし、從来蔬菜としていたものを食用とすることは慣習的に大きな抵抗があり、また、卵殻は硬くてそのままでは食べにくいので、カルシウム剤として一般利用されていない現状である。

本発明はこの現状に即してなされたもので、卵殻を乾燥してから細かく粉碎し、純白の粉末を得てこの粉末をそのまま使用するか、或は塊状などに成形し、この成形品を使用することにより、卵殻より得たカルシウム剤を現在市場提供されている各種の栄養補助品に普及させ、日本人の食生活の欠點をこれにより補かせて、酸性化により前述した通りの弊害を防いでいる日本人の体质を弱アルカリ性に転換し、健全な動作と安定した精神をもたらカルシウム剤を提供す

べろとすすめても食べない。従って、一般人にも子供にも不足しているカルシウム等の栄養素を必要量とらせ、日本人の体质を酸性から弱アルカリ性に転換して、健全なものにしようとしても、その願いはかなえられなかった。

そこで、前述の海藻、小魚、青野菜の他にカルシウムを多量に含むものを調べると、現在中の卵黄と蛋白だけを食用にしている卵の殻が、なんとタツナギの炭酸カルシウムを含むミネラル源であり、カルシウムの他にもミネラルの炭酸マグネシウムと、0.18%の核酸を含み、且つ、3.3%のたんぱく質も含んでいて、然も、大腸當中にリムダーファージ、アオキシリボ核酸が存在する生きた菌である。

従って、この卵殻を食用すれば、日本人に不足するカルシウムが充分にとれ、生きた菌の作

ることを目的とする。

次に本発明に用するカルシウム剤の詳細について説明する。

原料とする卵殻は、カルシウム等のミネラルが変化せず、生きた菌が活性を有していないければならないから、生卵を割って（孔を開けても良い）中身、卵黄卵白を取出したなるべく活きの良いものを用い、この卵殻をぬるま湯か水を含めてきれいに洗浄し、品温を80℃以上には上げないように乾燥する。（乾燥温度を上げ過ぎると生きた菌の死滅とカルシウムその他のミネラルの変化を生ずる。）

次に乾燥した卵殻を複数個の粉碎羽根を備える直方機の粉碎筒内へ投入し、粉碎羽根を3600 rpmの高速度で回転させて、約12分間粉碎を行なう。このときも摩擦熱などにより品温が

80℃以上に上らない様に注意する。そして粉碎を終れば、粉碎筒から別途の粉末を取り出し、これを300メッシュの网上にかける。その結果、85%が網を通り、純白の微粉末のカルシウム剤が得られる。また網上に残った15%の粗塊は粉碎機に掛けて再粉碎すれば、必ず製品となる。

こうして得られたカルシウム剤は、そのまま小さじにすくって飲用するか、オブラーントに包んで飲用すれば、茶や栄養剤と同様に崩壊より得たカルシウム剤を抵抗なくとて身体に吸収させ、肉や油脂のとりすぎによって酸性化している体质を弱いアルカリ性に転換させ、身体各器官を順調に鍛かせ得るから、体調はすこぶる良好となり、疲れず、血圧は正常であって、がんばりもささ、内臓の故障もない健全な身体が

培われ、これについて精神も安定してゆとりある生活が楽しめる様になる。このようなカルシウム剤の飲用は常に當然が作用しないため、ミネラルの熱変化が起らず、生きた菌が活性を有していて細胞に作用し、細胞の働きを助長する効果があるもので、この効果は粉末の飲用のみに留まらず、粉末を80℃以上の温度を掛けない手段により顆粒状か、錠剤型などに成形して飲用する場合も奏される。

本粉末のカルシウム剤は、単独又は調味料、香辛料、ふりかけなどに混合して、茶や飯にふり掛けてとることもできるもので、この場合も効用は飲用する場合と同じである。但し、混用の場合は、ビタミンDを混用してカルシウムの吸収効果を高めるのが好都合である。

更に粉末にしたカルシウム剤は、高溫殺菌し

ない半日加えると飲料がミネラル化されると共に、生きた菌が果汁中の酵素の発酵を促して高カロリー飲料とするため、この飲料を飲用すれば、カルシウムなどのミネラル補給と同時にカロリーの補給ができる。

次にこのカルシウム剤は前記した通り80℃以下で処理使用することが好ましいが、煮炊温度100℃程度では、カルシウムの変化は認められないから、粉末または粒状のものを、飯を炊く時、或は菜を煮る時などに加えてカルシウム補給の目的が達成されるものである。

尚、このカルシウム剤せっ取による体质の恢復の効果は、早急に現われるものではないので、本発明の実施例に付いては後日補充します。

特許出願代理人 加藤 静

